

- Equipado con una plancha churrasquera de acero inoxidable de 34 x 68 cm.
- Horno de 65 x 65 cm con aislación de lana mineral para máxima eficiencia térmica.
- Seguridad avanzada con sensor en todos los quemadores y llaves de gas italianas certificadas.



**modelo: CA4CH**



parrillas de fierro macizo



Contrapuerta y cámara del horno enlozada.

El modelo CA4CH ofrece versatilidad y potencia para cocinas profesionales, con 4 quemadores de fierro fundido y una plancha churrasquera de acero inoxidable de 34 x 68 cm, ideal para parrilladas y cocciones a la plancha. Su espacioso horno de 65 x 65 cm, aislado con lana mineral, asegura una cocción eficiente y uniforme. La estructura de acero inoxidable garantiza durabilidad, mientras que su avanzado sistema de seguridad con termocupla en todos los quemadores y llaves de gas italianas certificadas brindan un control preciso y protección total. ¡Una opción robusta y segura para el chef exigente!

## COCINAS INDUSTRIALES

Modelo	CA4CH
Ancho aprox (cm)	85
Alto aprox (cm)	115
Fondo aprox (cm)	88
Peso neto aprox (kg)	150
Quemadores en fierro fundido	4
Plancha churrasquera	34 x 68 cm acero inoxidable
Horno	65 x 65 cm
Cubierta, estructura y bandeja de rebalse	Acero inoxidable
Contrapuerta y cámara del horno	Enlozada
Aislación del horno	Lana mineral
Llaves de gas	3 posiciones, certificadas, origen italiano de importación propia
Sensor de seguridad	Equipado, termocupla de seguridad en todos sus quemadores
Parrillas de fierro fundido	4 de 34 x 34 cm
Patas	4 de altura regulable en acero inoxidable
Bandejas incluidas	2 bandejas enlozadas de 65 x 65 cm
Alimentación	Cañería ASTM de 12"